

# A3-81

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal Tipo de horno secundario

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo Clase de eficiencia energética 2° cavidad 120x60 cm

2

Eléctrica Gas

Termoventilado

Estático

8017709245269

A B



Smeg Clásica

### Estética









Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética

LogoMontado en aceroColorAcero inoxidablePosición logoBanda bajo el horno

Especial

Clásica

acero anti-huellas

Acabado Satinado Trasera Sí

Trasera Sí Serie Opera

Color Encimera Acero inoxidable Tipo de rejillas Hierro fundido

Regulación de mandos Mandos

Mandos

Color mandosAceroN.º de mandos11Color serigrafíaNegroPantalla/RelojDigiScreen

Puerta con 2 bandas horizontales

Tipo de vidrioNerovistaTiradorSmeg Clásica

Color asaInoxCompartimentoCajónCarro desplazableSí

# **Programas/Funciones**

N° de funciones de cocción

8



Funciones de cocción tradicionales			
Estático	<b></b> Ventilado	8	Termoventilado
<u></u>			
Turbo	ECO ECO	•-•	Grill estrecho
(circular+posterior+superior+ventilador)			
Ventilador grill(estrech	no) 👸 Inferior venti	ilado	
Programas/Funciones horno secundario			
Funciones de cocción 2ª cavidad 4 Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.			
Estático	Grill estrech	0	Grill ancho
Inferior			
Características técnicas encimera			
UR			
Número total de zonas de cocción 6			
Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW			
Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW			
Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW			
Posterior central - Gas - RP - 3.00 kW			
Anteriore destra - Gas - AUX - 1.00 kW			
Posterior derecha - Gas - Pesciera - 1.90 kW			
Centrale - BBQ - 1.60 (BBQ) kW			
Tipo de quemadores de gas	Estándar	Sistema de válvulas de seguridad	e Sí
Encendido del gas desde los mandos	Sí	Tapetas quemadores o gas	e Esmaltado negro opaco

# Características técnicas horno principal















N.° de luces

2



Número ventiladores N.º de vidrios de puerta 3 1 horno Volumen útil 77 I Capacidad bruta (Lt) 90 I N.º de vidrios de puerta 2 horno 1 reflectantes del calor Material de la cavidad Esmalte Ever Clean Termostato de Sí seguridad N.º de estantes Sistema de enfriamiento Tangencial Tipo de estantes Metálicos Dimensiones útiles 305X613X405 mm Incandescencia Tipo de Luz interior cavidad (axlxp) Potencia luz 25 W Regulación de la Elettromeccanica Opciones de Inicio y fin temperatura programación tiempo de Resistencia inferior -1750 W cocción Potencia Encendido de la luz al Resistencia superior -1050 W abrir la puerta Potencia Sistema apertura Apertura solapa Resistencia grill -2800 W puerta Potencia Puerta desmontable Sí Resistencia grill ancho -3850 W Potencia Resistencia circular -2500 W Potencia Tipo de grill Eléctrico

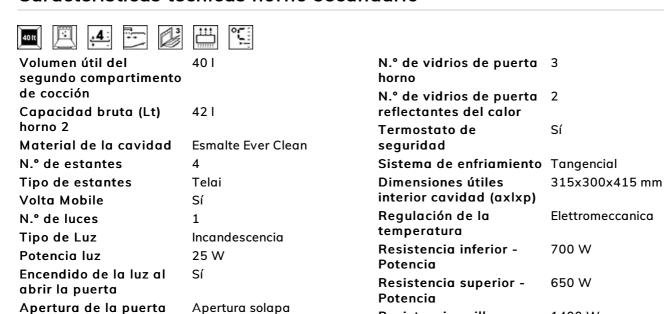
## Opciones horno principal

Puerta desmontable

Programador de tiempo Sí Temperatura mínima 50 °C Alarma acústica de fin Sí Temperatura máxima 250 °C de cocción

### Características técnicas horno secundario

Sí



Tipo de grill Eléctrico

SMEG SPA 26/11/2025

Resistencia grill -

Resistencia grill ancho -

Potencia

Potencia

1400 W

2050 W



# Opciones horno secundario

Temperatura mínima 50 °C Temperatura máxima 220 °C

### Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla del horno con 2 Bandeja horno 2

stop

# Equipo accesorios horno secundario

Rejilla con tope trasero 1 Rejilla inserción bandeja 1

y lateral

Electric cable

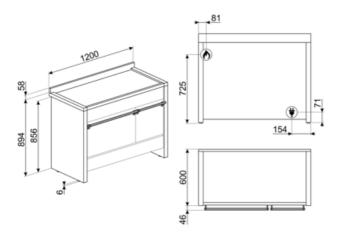
Bandeja horno 1

# Conexión eléctrica

Datos nominales de 6900 W Largo del cable de 200 cm conexión eléctrica alimentación

Installed, Single phase

Corriente 30 A Tipo de cable eléctrico Double and Three Phase Tensión 220-240 V Frecuencia 50/60 Hz
Tensión 2 (V) 380-415 V Morsettiera 5 poli





# **Compatible Accessories**

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

#### **BNP608T**



Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

#### **KIT1A3-8**



Trasera, 120x75 cm, acero inoxidable, apto para cocinas Opera A3-8

#### **KIT3-6**



Kit de extensión de altura (94,5-96,5 cm), acero inoxidable, para cocinas Opera

#### SFLK1



**TPKX** 



Parrilla Teppanyaki, acero inoxidable

#### **BN640**



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

#### **GRM**



Soporte para cafetera Moka

#### KIT2A3-2

Zócalo, 120 cm, acero inoxidable apto para cocinas Opera A3-7 y A4

#### **PALPZ**



Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm

#### **SMOLD**



Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



### Symbols glossary

A t

Energy efficiency class A



B: Indica la clase energética del electrodoméstico



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Instalaciíon en columna



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .





Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



se obtiene dejando el termostato en la posición inicial de 0 ° C, de hecho, este símbolo brinda la posibilidad, actuando sobre el termostato, de activar la resistencia circular al mismo tiempo. (En algunos modelos, esta función no esta serigrafiada en el panel de control, ya que se activa colocando el interruptor de función en los símbolos Ventilador + Resistencia superior + Resistencia inferior o Ventilador + Resistencia circular y seleccionando la posición 0 ° C en el termostato).



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



Volta Mobile: Volta Mobile es una solución exclusiva que protege la parte superior de la cavidad del horno y recoge la suciedad que se acumula en ella. Convenientemente extraíble para facilitar la limpieza, también se puede lavar en el lavavajillas.



4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno





Indica el volumen útil de la cavidad del horno



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



Knobs control



### Benefit (TT)

#### Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato

Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

#### **Esmalte Ever Clean**

Limpieza fácil del horno gracias al esmalte pirolítico especial

#### Control táctil

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con un solo toque.

#### Cajón de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento del cajón inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

#### True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

#### Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

#### **Enfriamiento tangencial**

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

#### Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

#### Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

#### Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

#### BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

#### AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).



#### Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

#### Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.